



## ■野付産帆立貝のシャルトリューズ マッシュルームのコンソメ

### 材 料 (10人分)

ムース		
野付産帆立貝	-----300g	A
昆布だし	----- 75g	
生クリーム38%	----- 15g	
卵白	----- 25g	
塩	----- 3.7g	
シャンピニオンデュクセル	----- 50g	
野付産帆立貝 (貝柱)	----- 3個	
大根	----- 1/4本	B
人参	----- 2本	
いんげん	----- 30本	
野付産帆立貝	----- 10個	
塩、白胡椒	----- 少々	
バター	----- 少々	
オリーブオイル	----- 少々	
マッシュルームコンソメ	----- 400cc	
ノコギリ草	----- 30枚	

### 作り方

- ①Aの材料をフードプロセッサーにかけ、滑らかにする。
- ②①にシャンピニオンデュクセル、5<sup>ミリ</sup>角に切った帆立貝を混ぜ合わせムースにする。
- ③Bの野菜を5<sup>ミリ</sup>×5<sup>ミリ</sup>×35<sup>ミリ</sup>の棒状にカットし、一人前それぞれ8本包みで、ブランシールする。
- ④セルクルにクックパー<sup>®</sup>をカットしてはり、野菜を並べ、中にムースを詰めて、クックパーEG<sup>®</sup>スチコン用ホテルパン1/1サイズを敷いたバットに乗せて、90℃のヴァプールに設定した、スチームコンベクションオープンに入れて12分加熱する。
- ⑤スライスして丸く抜いた人参と大根を交互に並べ、セルクルを外し皿に盛る。  
帆立貝柱をポワレして手でちぎる用にカット、ノコギリ草を飾り、マッシュルームのコンソメを注いで完成。